

Packaging | Verpakkingen



Bulk Packaging | Bulkverpakking

Flavour flyers per 50

Smakenboekje per 50

Giftbox

Weight	5 gr per piece
Netto weight	300 gr per box
Outer Omdoos	6 boxes per outer omdoos
Netto weight	1,8 kg per outer omdoos
Euro pallet	120 outers omdozen
Netto weight	216 kg
Total weight	359 kg

Giftbox

Weight	5 gr per piece
Netto weight	400 gr per box
Outer Omdoos	6 boxes per outer omdoos
Netto weight	2,4 kg per outer omdoos
Euro pallet	120 outers omdozen
Netto weight	288 kg
Total weight	431 kg

Bulkbox

Weight	5 gr per piece
Netto Weight	1,5 kg per box
Outer Omdoos	10 boxes per outer omdoos
Netto Weight	15 kg per outer omdoos
Euro pallet	24 outers omdozen
Netto weight	360 kg
Total weight	418 kg

60 pieces | stuks per box

80 pieces | stuks per box

300 pieces | stuks per box

BEAN TO BEAN



Visser Chocolate BV

De Steeg 32 | 6333 AP | Schimmert | the Netherlands

W www.visserchocolate.com
M info@visserchocolate.nl
T +31 (0)45 571 00 25

IBAN NL55 RABO 0105099341
BIC RABONL2U
BTW NL814702211B01



— v —
VISSER
CHOCOLADE

V



It all starts with Passion

Innovation

As one of the world's innovative chocolate makers, we are constantly on the lookout for new flavours, shapes and combinations to keep surprising people with. Innovation goes hand in hand with falling down and getting up again. But most of all, innovation is about persistence. Relentlessly looking for new opportunities is woven into Visser Chocolate's DNA.

Finger food

In our quest to find a new chocolate finger food, we landed on Bean to Bean. Our aim was to create a product no bigger than 5 grams. We came up with the idea of using cocoa beans as inspiration - never before seen in the world of chocolate.

Bean to Bean

Our own Cocoa beans from Tanzania were used as a model. Each bean is unique, with its own unique flavour.

Flavours

Naturally, we started exploring unique chocolate recipes that would appeal to everyone, looking for the right balance that would meet the expectations of our valued customers - from Origin chocolate to Salty Caramel and from Ruby chocolate to Gianduja.

Versatile

The bean to bean is a little piece of cocoa bean-shaped chocolate. Delicious with coffee, as a snack, or even for making hot chocolate with: simply add 7 beans to a cup of hot milk, stir and enjoy.

Expect the unexpected.

Frank Visser
Chocolatier

Het begint allemaal met passie

Innoveren

Als een innovatief chocolade speler in de wereld zijn wij continu op zoek naar nieuwe smaken, vormen en/of combinaties om mensen opnieuw te verrassen. Innoveren gaat gepaard met vallen en opstaan, maar vooral op doorzettingsvermogen. Blijven zoeken naar nieuwe mogelijkheden zit ook in het DNA van Visser Chocolate.

Fingerfood

Op zoek naar een nieuw chocolade fingerfood product kwamen we terecht op de Bean to Bean. Onze doelstelling was een product van maximaal 5 gram. Wij vonden het een mooi idee om cacaobonen als voorbeeld te gebruiken. Niet eerder gezien in de chocolade wereld.

Bean to Bean

Onze eigen Cacaobonen afkomstig uit Tanzania werden gebruikt als model. Elke boon is uniek, maar ook uniek in smaak.

Smaken

Uiteraard zijn we op zoek gegaan naar unieke chocolade recepturen die voor iedereen toegankelijk moeten zijn, om de juiste balans te vinden en te voldoen aan de verwachtingen van onze gewaardeerde klanten.

Van Origine chocolade tot Salty Caramel en van Ruby chocolade tot Gianduja.

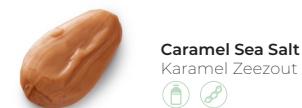
Veelzijdigheid

De Bean to Bean is dus een klein stukje chocolade in de vorm van een cacaoboan. Heerlijk bij de koffie, als snack of zelfs voor het maken van warme chocolademelk. 7 beans in een glas hete melk toevoegen, roeren en klaar is de chocolademelk.

Verwacht het onverwachte.

Frank Visser
Chocolatier

Product Range | Assortiment



Production | Productie

Depending on forecast and purchase order | afhankelijk van forecast en order

Foodsafety | Voedselveiligheid

FSSC 22000

Preservation conditions | Bewaaradvies

Temperature | Temperatuur 15-18 °C
Humidity | Luchtvochtigheid max 65%
Store in an enviremont free of foreign odours | Opslaan in een ruimte vrij van sterke geuren

Shelflife | Houdbaarheid

365 days after production | 365 dagen na productie

Traceability | Traceerbaarheid

Milk & Dark Chocolate 100% Tanzania Origin
Melk & puur chocolade 100% Tanzania Origine

Diets | Diëten

Suitable for vegetarians | Geschikt voor Vegtariërs?
Yes | Ja
Suitable for vegens | Geschikt voor Veganisten?
Some | Sommige



'Suitable for vegans' is based on the ingredients but can contain cross-contact due to our production process.
'Geschikt voor veganisten' is gebaseerd op de ingrediënten maar kan kruisbesmetting bevatten door ons productieproces.